

СОГЛАСОВАНО

Председатель Управляющего совета
И.С. Шевченко

« 11 » апреля 2018 г.

«Утверждаю»

Директор МБОУ СОШ №23

Н. В. Мокина

« 11 » апреля 2018г.

Положение об организации питания учащихся в МБОУ СОШ №23

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее положение разработано в целях организации горячего питания в МБОУ СОШ № 23, далее «Учреждении» в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г., иными действующими нормативными актами Ставропольского края и города Пятигорска, регламентирующими организацию горячего питания и меры социальной поддержки школьников.

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы (либо утверждается Управляющим советом) и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора учреждения.

1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ СОШ №23 являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных ассигнований, выделяемых на организацию питания муниципальным образованием г. Пятигорска, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения:

(пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню (или 14, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация образовательного учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной (льготной) основе.

3.5. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в учреждении определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором образовательного учреждения.

- 3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
- 3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется УП «Объединением школьного питания» по договору, работники пищеблока имеют соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".
- 3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых «Объединением школьного питания», выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 3.12. Директор учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 3.13. Приказом директора учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
- 3.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет заместитель директора по ФЭВ.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

- 4.1. Питание учащихся организуется за счёт родительских средств и на бесплатной основе (за счет бюджетных ассигнований) для льготной категории учащихся.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме двусменной работы учреждения и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждении режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по образовательному учреждению обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора учреждения по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в образовательном учреждении:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.9. Заведующая производством:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;

- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО НА ЛЬГОТНОЙ ОСНОВЕ

5.1. Питание на льготной (бесплатной) основе предоставляется по заявлению родителей на основании Постановления администрации г. Пятигорска от 5 декабря 2013 года № 4560 «Об утверждении порядка организации горячего питания учащихся в образовательных организациях города – курорта Пятигорска, реализующих основную общеобразовательную программу начального общего, основного общего, среднего общего образования; о признании утратившим силу постановление администрации города Пятигорска Ставропольского края от 20 марта 2009 года №808 «Об утверждении порядка организации бесплатного питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Пятигорска». Полная оплата горячего питания в виде горячего завтрака и обеда за счет средств местного бюджета предоставляется учащимся МБОУ СОШ №23, относящимся к одной из следующих категорий:

- учащиеся из малообеспеченных семей;
- учащиеся из числа детей – инвалидов;
- учащиеся из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- учащиеся, родители которых погибли при исполнении служебных обязанностей в местах ведения боевых действий;
- учащиеся из неблагополучных семей и семей, временно попавших в трудную жизненную ситуацию.

5.2. Заявление о предоставлении питания на льготной основе подается ежегодно на имя директора Учреждения, а также с момента возникновения у учащегося права на получение бесплатного питания.

5.3. Питание на льготной основе предоставляется на указанный в заявлении период, но не более, чем до конца текущего учебного года.

5.4. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на льготной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся отпущены завтраков и обедов, оплачиваемых из бюджетных средств, ведется табель учета.

5.5. Организация питания учащихся на льготной основе осуществляется ответственным за организацию питания.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

- 6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательном учреждении, осуществляется «Объединением школьного питания».
- 6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление.
- 6.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал учреждения, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.
- 6.5. Состав комиссии по контролю организации питания в учреждении утверждается директором образовательного учреждения в начале каждого учебного года.

Настоящее Положение вступает в силу со дня его утверждения.
Срок действия настоящего Положения до внесения соответствующих изменений.